



Contenance : Apéritifs 7cl, Anis 4cl, Portos/Sherries 7cl,
Eaux de Vie/Spiritueux/Liqueurs 5cl,
Vin au verre 15 cl, Champagne au verre 15 cl
Short drinks 14cl, Long drinks 20cl
L'alcool est dangereux pour votre santé, à consommer avec
modération.

LE BAR DU BRISTOL

« Pour connaître les allergènes volontairement incorporés
dans nos plats veuillez consulter le document situé au desk
d'accueil du bar ».

Tenue correcte exigée.
Smart dress code

Prix nets – Service compris
Le bar du Bristol – 112 rue du Faubourg St Honoré
75008 Paris



COCKTAILS SIGNATURES

27€

Haru Old Fashioned N°15

Gin Beefeater 24 / Umeshu
Sirop de Printemps maison
Bitter rhubarbe

Roquette Smash

Suze / Martini Ambrato
Sirop d'orgeat / Roquette fraîche
Citron vert / Bitter Cardamome

Plata o Plomo

Téquila Avion infusé à la Verveine
Pastèque / Pamplemousse Rose
Verveine fraîche / Sirop d'agave à l'hibiscus

Artea

Gin Beefeater 24
Sirop de thé Sencha / Bergamote
Cordial Concombre Citronnelle / Blanc d'œuf

Sea Vesper

Vodka Belvedere infusé à la feuille d'huitre
Lillet Blanc / Saumure d'olive

Marie Laveau

Bourbon Four Roses Small Batch / Punt e Mes
Sirop de miel aux épices Cajun / Absinthe

Hierba Buena

Rhum Havana 3ans infusé à la menthe
Appleton 12ans / Campari / Maraschino
Citron vert / Ginger Ale

Vraiment Chou

Vodka Belvedere infusé à la camomille
Lillet Blanc / Sirop de Chou-fleur
Fleur de sureau / Citron vert / Limonade

Cocktail sans alcool

Spring Time

Cordial Kumquat – Lavande / Cranberry
Pamplemousse Rose / Citron vert / Limonade
22€

TAPAS

Caviar de Sologne

30Gr 95€
50Gr 145€

Rouleaux de printemps,
King Crab au ketchup épicé
Spring rolls King Crab spicy ketchup
29€

Tartines de **Foie Gras** de canard
confit «poivre et sel»
Salt and pepper Duck Foie Gras
44€

Gambas en tempura,
gingembre et cébette
Prawns in tempura ginger cebette
26€

Poulpe grillé,
Basquaise au **chorizo** épicé
Grill Octopus spicy Choriso sauce
19€

Tartines de **Saumon** fumé
au beurre de citron et aneth
Toast of smoke Salmon lemon and dill
26€

Avocat pilé aux sésames grillés
au piment d'**Espelette**
Avocado Guacamole grilled sesames
12€

Ris de veau Sauté à la cannelle
Veal Sweetbread / cinnamon
22€

Accras de **Morue**
au citron confit, sauce Aïoli
Cod fish cakes lemon Aioli
17€

Légumes du Jardin crus,
crème légère au citron
Vegetables lemon light cream
17€

Caviar d'aubergine fumé
pain de campagne **grillé**
Smoked eggplant grilled bread
15€

Fine tranches de **Culatello**,
pain grillé à l'huile d'olive
Culatello ham toast olive oil
31€

Mignardises or **Macarons**
17€

Nos bartenders sont heureux de réaliser tous les cocktails classiques, ou de
créer une boisson,
Selon vos propres envies.
*Our bar staff will happily make any classic cocktail or mix a drink to your own
specification*



APRES LE DÎNER

Cognacs

- 27€ Lheraud VSOP
- 60€ Martell Cordon Bleu
- 60€ Hennessy **X.O Over ICE**
- 60€ Rémy Martin X.O
- 55€ Cognac Lheraud XO Cuvée Eugénie
- 75€ Lheraud Grande Champagne 1975
- 85€ Tesseron Lot N°29
- 95€ Hennessy Paradis
- 150€ **Hennessy Paradis Impérial** (2cl)
- 300€ **Hennessy Paradis Impérial** (4cl)
- 150€ Lheraud Grande Champagne 1950
- 350€ Rémy Martin Louis XIII

Bas-Armagnacs

- 40€ Dartigalongue 1984
- 65€ Laberdolive 1962
- 89€ Gaston Legrand 1952

Calvados

- 35€ Michel Huard Hors d'âge
- 68€ Lemorton Domfrontais 1962
- 85€ Cœur de Lion 1958

Mars

- 27€ Grappa Sarpa Di Poli
- 38€ Marc de Bourgogne Claude Dugat

Eaux-de-Vie de Fruits

- 27€ Framboise Sauvage Rouyer
- 27€ Mirabelle Rouyer
- 27€ Vieille prune de Souillac
- 35€ Poire Williams Cazottes

Porto & Sherries

- 24€ Tio Pepe (sec) / Pedro Ximenez (doux)
- 24€ Andresen Blanc 10 ans
- 38€ Niepoort Tawny 20 ans
- 48€ Quinta Do Noval 40 ans

Liqueurs

- 22€ Amaretto Di Saronno
- 22€ Bénédictine* / Drambuie
- 22€ Cointreau* / Mandarine Napoléon
- 22€ Get 27/31*
- 22€ Galliano Authentico
- 22€ Sambucca
- 22€ Bailey's Irish Cream
- 22€ Dolin Suedois* / Fernet Branca
- 22€ Limoncello
- 22€ Grand Marnier*
- 45€ Grand Marnier Cent Cinquantenaire*
- 45€ Chartreuse Verte / Jaune VEP*
- 195€ Chartreuse Tarragone Jaune 1973-85
- 225€ Chartreuse Tarragone Verte 1973-85
- 285€ Chartreuse Tarragone Jaune Fabiola 1966-73
- 335€ Chartreuse Tarragone Jaune El Gruno 1965-66



COCKTAILS DIY

Sweet Dream

- Vin au gingembre Stone's
- Purée de pêche au baie de Timur
- Orange Sanguine
- Champagne Brut

34€

Complété au Champagne Dom Pérignon 2009

56€

B-Spritz

- Campari infusé au poivron
- Liqueur de fraise / Bitter Burlesque
- Champagne Brut

34€

Complété au Champagne Rosé

40€

VINS/WINES

AU VERRE / BY THE GLASS

Champagnes

- 30€ Champagne Brut
- 35€ Champagne Rosé
- 49€ Champagne Prestige

Vins Blancs/White wines

- 23€ Chablis 1er cru « Vaillons » 2016, Domaine Droin
- 28€ Sancerre, «Clos de Beaujeu» 2015, Domaine Boulay
- 28€ Condrieu « La Loye » 2016, Domaine Gerin
- 42€ Chassagne-Montrachet 2013, Domaine Boillot

Vins Rouges/Red wines

- 22€ Sancerre 2014, Domaine Vacheron
- 28€ Domaine de L'A 2014, Côtes de Castillon
- 30€ Côte-Rôtie, 2015 S. Ogier « Mon Village »
- 34€ Gevrey-Chambertin « Ostréa » 2011, Domaine Trapet
- 39€ Réserve de la Comtesse 2011, Pauillac

Vin Rosé

- 22€ « Whispering Angel », Côtes de Provence 2017



WHISKIES

Blended

- 27€ Compass Box « Asyla »
- 50€ Royal Salute 21 ans
- 70€ Johnnie Walker Blue Label
- 111€ Chivas Regal 25 ans

Islay

- 27€ Lagavulin 16 ans
- 34€ Laphroaig « Quarter Cask »
- 34€ Lagavulin 12 ans Cask Strength 2015
- 34€ Ardbeg Uigedail
- 55€ Laphroaig 25 ans Cask Strength 2011
- 215€ Port Ellen Rare Cask 1979 32 ans
- 215€ Bowmore 1974 38 ans Signatory Vintage

Speyside & Highlands

- 28€ Macallan Amber
- 28€ Oban 14 ans
- 28€ Glenfiddich 12 ans
- 28€ Glenmorangie Nectar D'or 12 ans
- 28€ Dalwhinnie 15 ans
- 35€ Glenmorangie 18 ans / Glenlivet 18 ans
- 35€ Glenfiddich 18 ans
- 45€ Macallan Ruby
- 45€ Clynelish 1996 Berrys Bros & Rudd
- 70€ Balvenie Tun 1509 Batch 2
- 160€ Glenfarclas 40 ans
- 230€ The Macallan 25 ans Sherry Wood

Lowlands

- 27€ Glenkinchie 12 ans
- 40€ Springbank 18 ans

Skye & Orcades

- 27€ Talisker Port Ruighe
- 35€ Highland Park 18 ans
- 150€ Highland Park 25 ans

Irish

- 28€ Redbreast 12 ans
- 35€ Jameson 18 ans

Bourbon & Rye

- 27€ Bulleit Rye
- 27€ Maker's Mark
- 27€ Knob Creek 9 ans
- 27€ Four roses Small Batch
- 30€ Blanton's Gold

Japonais

- 55€ Miyagikyo 12 ans
- 80€ Yoichi 15 ans
- 70€ Nikka Taketsuru 17 ans
- 85€ Hibiki 21 ans
- 120€ Nikka Taketsuru 21 ans
- 320€ Yamazaki 25 ans

SPIRITUEUX & APERITIFS

Vodka

- 27€ Fair / Belvédère
- 27€ Grey Goose* / Beluga
- 27€ Absolut Elyx / Bénazet
- 27€ Ketel One / Ketel One Citroen
- 28€ Chopin
- 35€ Belvédère Unfiltered
- 35€ Beluga Gold Line

Gin

- 27€ Berry Bros N°3 / Plymouth
- 27€ Beefeater 24 / Bombay Sapphire
- 27€ Hendrick's / Tanqueray Ten
- 27€ Plymouth Navy Strength
- 30€ Bombay "Star of Bombay"
- 30€ Sipsmith / Monkey 47

Rhum

- 27€ Appleton Estate 12 ans
- 30€ Bacardi 8 ans
- 30€ Pacto Navio / Don Q Single Barrel 2005
- 40€ Zacapa 23 ans / Don Q Gran Añejo
- 60€ Diamond 1996 Old Demerara
- 180€ Havana Maximo Extra Añejo

Tequila & Mezcal

- 27€ Mezcal Amores Cupreata
- 27€ Avion Silver
- 27€ Patron Silver
- 38€ Patron Añejo
- 65€ Don Julio 1942
- 95€ Gran Patron Piedra

Cachaça & Pisco

- 27€ Cachaça Leblon
- 27€ Pisco

Vermouths & Bitters

- 22€ Lillet Blanc* / Noilly Pratt Ambré*
- 22€ Campari / Aperol
- 22€ Carpano Punt & Mes / Carpano Classico
- 22€ Cocchi Storico Vermouth Di Torino
- 22€ Martini Ambrato / Martini Rubino

Gentiane

- 22€ Suze*

Bières

- 16€ Volcelest Organic* Blonde / Triple
- 16€ Lug Artisanale* Blonde / Blanche / Rousse

Softs

- 14€ Soda, Cola, Ginger Ale
- 12€ Evian*, Badoit*

*Regional Producers

